

Merlot

DOC Asolo Montello

Vino ottenuto da uve Merlot DOC Asolo Montello

Zona di produzione:

Vigneto Virginia.

Le modeste escursioni termiche e la buona esposizione permettono un'ottima maturazione dell'uva.

Altitudine:

ca. 120 m s.l.m.

Tipologia di terreno:

Tendenzialmente argilloso, ben drenato e ricco di scheletro.

Sistema di coltivazione:

Sylvoz e Guyot

Ceppi per ettaro:

4.000

Epoca di vendemmia:

Prima decade di ottobre.

Metodo di produzione:

Vino ottenuto con diraspata-pigiatura, seguito da macerazione per 15 giorni. La conservazione avviene in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento:

in bottiglia per 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso.

Profumo intenso, con sentori di frutti di bosco, ribes e mirtillo, ben amalgamati con la permanenza di legno.

Al gusto è morbido, vellutato, avvolgente: un vino da riscoprire.

Abbinamento gastronomico:

Si accompagna a primi piatti con ragù di carne e a secondi piatti a base di carni rosse.

Cucina Asolana: Fagianella al radicchio rosso di Treviso.

Temperatura di servizio:

18°C

Dati tecnici:

Alcool 13% vol.

Acidità 5 g/l

Estratto netto 29 g/l

